

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91

elodie.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 08 septembre 2025

CHALANDINS 2025 Rouge

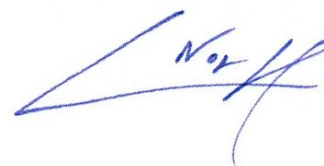
Degré alcoolique	12.95	% Vol
Glucose - Fructose	2.9	g/L
Degré probable calculé	13.10	% Vol
Acidité volatile	0.32	g/L H2SO4
Acidité totale	4.8	g/L H2SO4
pH	3.62	
Acide tartrique	3.8	g/L
Acide L- malique	2.0	g/L
Potassium	1.7	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5